

# Rosso Conero, il rosso “da mare”

scritto da Enzo Radunanza | 07/04/2021



**Proseguono le degustazioni a distanza dei vini marchigiani e dall’incontro virtuale tra produttori e stampa emergono interessanti dibattiti. Il rosso che nasce a picco sul mare, è stato protagonista del secondo incontro con Marche tasting**

Dopo il debutto con il [Verdicchio dei Castelli di Jesi](#), proseguono gli incontri online organizzati da **IMT - Istituto Marchigiano di Tutela Vini** nell’ambito del progetto “**Marche tasting**” finalizzato a presentare l’offerta enoica regionale a giornalisti e blogger italiani e internazionali.

Un progetto efficace, frutto della resiliente intraprendenza del maxi-consorzio diretto da **Alberto Mazzoni** che, dal 1999, riunisce 652 aziende associate per 16 denominazioni di origine. In quest’anno di pandemia, nell’attesa che riprendano le iniziative in presenza, IMT non ha rinunciato a promuovere il **brand Marche** e tenere viva l’attenzione sui viticoltori marchigiani e sul loro impegno ad essere rivalutati per la qualità dei loro vini.

## Marche Tasting prosegue con il Rosso Conero Doc

Protagonista della seconda degustazione di Marche tasting è stato il **Rosso Conero DOC**, la prima denominazione istituita nelle Marche nel 1967, seguita nel 2004 dal riconoscimento del **Conero Riserva Docg**.

Un vino figlio del territorio di Ancona e del comprensorio del Monte Conero, quello spettacolare promontorio a strapiombo sull'Adriatico fatto di un mare blu, di spiagge e insenature, di grotte e calette ma anche di macchia mediterranea offerta dal [Parco regionale del Conero](#).

Un'autentica gemma, un **rosso "da amare"** ma anche **"da mare"** perché questo vino con minimo l'85% di Montepulciano e il resto a base di Sangiovese e altri vitigni a bacca nera assorbe tutte le peculiarità del territorio e le restituisce in un calice unico nelle sue caratteristiche.

## Il Montepulciano nel Conero, un'innovazione marchigiana

I marchigiani sono stati gli unici, negli anni Sessanta, ad impiantare il **Montepulciano nell'area del Conero** nonostante nel resto d'Italia si preferisse il Sangiovese. Siamo a picco sul mare, con un terreno secco e calcareo e un'esposizione alla luce e alle brezze marine che hanno elevato la qualità del vitigno, a scapito del Sangiovese che in quest'area non ha mai prodotto risultati di valore. Il **Montepulciano del Conero** è completamente differente da quello coltivato in Abruzzo, così come diverso è il vino da esso ottenuto, unico nella sua salmastra tipicità.

## Il Rosso Conero DOC e Rosso Conero Riserva Docg

Il **Rosso Conero DOC** è un rosso rubino di facile beva, di buon corpo e versatile nell'abbinamento. Una certa tannicità è variabile in base all'epoca di vendemmia e alla vinificazione; la sua stuzzicante sapidità lo rende adatto sia a piatti saporiti, ad arrostiti e salumi che a ricette a base di pesce dell'Adriatico.

Nella **Docg Riserva**, le differenze rispetto alla Doc sono date dalla selezione delle uve e da una maggiore maturazione dei grappoli che favorisce la concentrazione degli zuccheri nell'acino. L'affinamento, che richiede 24 mesi, consente di ottenere un **vino di grande caratura**, capace di mantenersi per lunghi anni.

Per venire incontro alle nuove esigenze di mercato e di consumo, sono state depositate nella seconda metà del 2020 alcune modifiche al disciplinare di produzione per ottenere il via libera all'utilizzo del **Bag in box**, sempre più richiesto da alcuni mercati esteri. Inoltre, a breve si avvierà la pratica per l'introduzione - nel disciplinare della Docg Conero Riserva - delle tipologie rosato e rosato spumante metodo classico.

## Degustazione online di Rosso Conero Doc

L'incontro digitale organizzato da [IMT](#) ha coinvolto sei delle aziende storiche che hanno fatto la storia del Rosso Conero, contribuendo alla nascita della denominazione. Coordinati dal direttore di **Imt Alberto Mazzoni**, i rappresentanti di Marchetti, Conte Leopardi, Umami Ronchi, Fattoria Le Terrazze, La Calcinara e Moroder hanno presentato le loro etichette di **Rosso Conero DOC** (annate dal 2017 al 2019), tutti con Montepulciano in purezza, ma soprattutto hanno offerto una discussione interessante e costruttiva su questo vino marchigiano, sulle sue prospettive e sulla necessità di comunicare più efficacemente la distinzione tra la DOC e la DOCG.

Tutte le sei aziende produttrici hanno evidenziato come nelle **Marche sia stato compiuto un**

**lavoro importante per valorizzare la qualità del Montepulciano**, e del Rosso Conero, attraverso la selezione delle uve e rinunciando ai grandi volumi.

Non è mancato anche un certo rammarico sul fatto che esistano ancora troppi luoghi comuni che svalutano questa denominazione rispetto ai rossi piemontesi, toscani, siciliani o di altre regioni. Il primo a sollevare la questione, è stato **Piervittorio Leopardi Dittajuti**, titolare dell'azienda **Conte Leopardi** che ha criticato la stampa di settore per non aver mai dato il giusto risalto al rosso marchigiano rispetto ad altri.

«Le Marche spesso sono state lasciate come fanalino di coda nella comunicazione del vino, - ha precisato Leopardi Dittajuti - come se fossimo produttori meno virtuosi degli altri. In realtà, andrebbe premiato il rapporto qualità-prezzo del Rosso Conero e, solo quando il consumatore ne avrà percepito realmente la qualità, le nostre bottiglie potranno avere una giusta valutazione di mercato. Con il Rosso Conero Doc ci siamo dovuti inserire in una fascia di mercato snobbata da toscani e piemontesi ma nonostante i prezzi bassi siamo in grado di esprimere potenzialità molto più alte di quelle che ci si aspetterebbe dal costo».

Sul lato della difficoltà del Rosso Conero ad essere riconosciuto come vino di qualità, è tornata anche **Monica Ippoliti di Umami Ronchi** che ha evidenziato come non si tratti di un vino intuitivo e di come abbia influito negativamente l'impossibilità di inserire il vitigno in etichetta, oltre a dover sopportare la concorrenza di varietà di altre regioni storicamente considerate al vertice del prestigio enologico. Nello stesso tempo, ha aggiunto Ippoliti, va riconosciuto che il **Rosso Conero sta conquistando terreno** e, come vino che nasce al mare, spicca e conquista per la sua capacità di evocare emozioni particolari.

Si è discusso anche della **poca riconoscibilità della Docg rispetto alla Doc** e, su questo punto è intervenuto **Alberto Mazzoni** che ha riconosciuto alcuni errori nella storia della denominazione.

«Probabilmente - sostiene il direttore di IMT - si sarebbe dovuto abbandonare la parola rosso e concentrarsi su "Conero" come Docg a cui accostare il "**Base**" e la "**Riserva**". Tuttavia si sta ragionando su come puntare sulla promozione dell'intera denominazione».

I sei Rosso Conero DOC degustati nel corso di Tasting Marche (**Marchetti** "Castro di San Silvestro 2019", **Conte Leopardi** "Fructus 2018", **Umami Ronchi** "San Lorenzo 2028", **Fattoria Le Terrazze** "Le Terrazze 2018", **La Calcinara** "Il Cacciatore di Sogni 2018" e **Moroder** "Rosso Conero 2017") hanno effettivamente confermato quanto siano interessanti queste bottiglie che, ad un prezzo che non supera i 12 euro, non fanno rimpiangere vino molto più famosi e cari.

A nostro parere il problema dell'apprezzamento verso questa denominazione è il risultato di tanti fattori e non solo della scarsa visibilità che ne ha dato la stampa. C'è stato sicuramente un deficit di promozione dell'agroalimentare marchigiano fino a qualche decennio fa, a cui si è accompagnata una politica commerciale che ha privilegiato la grande distribuzione, a prezzi bassi.

Il fatto che per tanti anni il Rosso Conero non abbia lottato per emergere, che sia stato poco attivo nei grandi eventi di settore, oltre a non essere presente sulle carte di importanti ristoranti o enoteche, ha favorito la reputazione di "etichette economiche", e non poteva essere altrimenti, mortificando le sue indubbe potenzialità.

La grande crisi industriale degli ultimi anni è come se avesse risvegliato l'orgoglio e l'intraprendenza dei vitivinicoltori che, anche grazie all'importante opera svolta dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, stanno compiendo passi da gigante verso il raggiungimento di traguardi sempre più importanti. E la stessa voglia di uscire dal proverbiale individualismo, ragionando come sistema, è una molla fondamentale per il successo.